

RINGKASAN

Analisis Usaha Keripik Usus Ayam *Crispy* Rumput Laut di Desa Tempurejo Kecamatan Tempurejo Kabupaten Jember, Sri Ayuningsih, NIM D31222611, Tahun 2025, 73 halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Taufik Hidayat SE M.Si. selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir.

Minat masyarakat yang tinggi akan olahan keripik dan kurangnya variasi rasa dalam olahan keripik usus. Keripik usus ayam *crispy* rumput laut merupakan keripik berbahan dasar usus yang diinovasikan dengan racikan bumbu bercitarasa gurih dan asin. Proses pembuatan keripik usus ayam *crispy* rumput laut meliputi persediaan peralatan dan bahan, pencucian usus, memotong usus, pembuatan bahan marinasi, pembaluran tepung, penggorengan, penirisan, pemberian bubuk rumput laut, pemberian label, penimbangan, sampai pengemasan. Proses pengemasan menggunakan *standing pouch full aluminium foil* yang diberi label menarik.

Pelaksanaan tugas akhir ini bertujuan untuk menjalankan proses produksi, melakukan analisis usaha dan melakukan pemasaran produk keripik usus ayam *crispy* rumput laut. Tugas akhir ini dilaksanakan bertempat di Desa Tempurejo Kecamatan Tempurejo Kabupaten Jember dan berproses selama 3 bulan mulai dari 23 Agustus 2024 hingga 27 Oktober 2024. Metode analisis yang digunakan yaitu *Break Even Point* (BEP), *Revenue Cost Ratio* (R/C Ratio) dan *Return On Investmen* (ROI).

Proses pembuatan keripik usus ayam *crispy* rumput laut dilakukan sebanyak lima kali. Satu kali produksi dilakukan oleh 1 tenaga kerja mulai dari proses pengemasan hingga penjualan, membutuhkan durasi 5 jam dan menghasilkan 25 kemasan.

Berdasarkan perhitungan hasil analisis usaha dengan metode analisis diperoleh hasil BEP (Produksi) sebanyak 15,64 kemasan dari total produksi sebanyak 25 kemasan dan BEP (Harga) Rp.6.259.- per kemasan dengan harga jual produk Rp.10.000 per kemasan, R/C Ratio sebesar 1,59 dan ROI sebesar 1,38%. Hasil tersebut menunjukkan bahwa usaha keripik usus rumput laut layak untuk dijalankan dan dikembangkan.